Кам’янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка

Економічний факультет

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**СИЛАБУС**

до навчальної дисципліни

**«СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

**підготовки** фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти

**галузі знань** 24 Сфера обслуговування

**спеціальності** 241 Готельно-ресторанна справа

**за освітньою програмою** Готельно-ресторанна справа

1. **Загальна інформація про курс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва курсу** | Сучасні технології виробництва харчової продукції |
| **Мова викладання** | українська |
| **Викладачі** | Веселовська Таїсія Євгеніївна |
| **Профайл викладачів** |  |
| **Е-mail** | veselovska@kpnu.edu.ua |
| **Сторінка курсу в MOODL** | <https://moodle.kpnu.edu.ua/course/view.php?id=1041> |
| **Консультації** | Вівторок, 1550 |

1. **Анотація до курсу**

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності, тому кожного року в Україні з’являються нові типи та форми закладів ресторанного господарства, від фаст-фудів до елітних ресторанів. Для сучасного керівника підприємства ресторанного господарства важливо орієнтуватися в інноваційному контексті сьогодення та в організації її галузевого сегмента. За ринкових умов господарювання доцільно використовувати сучасні технології, нові методи та винаходи, важливі види технологічного устаткування, що дозволяють оптимізувати технологічний процес приготування харчової продукції. В сучасному закладі ресторанного господарства важливо враховувати світові тренди сфери гостинності, чинники формування попиту та пропозиції ресторанних послуг в умовах конкурентного середовища.

Сучасні технології приготування харчової продукції передбачають володіння методологією контролювання рівня якості та безпечності продуктів і послуг відповідно до ISO 9000, HAССP, екологобезпечності й ресурсозбереження технологічних, виробничих процесів.

1. **Мета та цілі курсу**

Метою вивчення дисципліни є набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо теоретичних основ функціонування ресторанного господарства; засвоєння технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства; виявлення особливостей кулінарної обробки продукції ресторанного господарства; ознайомлення з асортиментом і технологією продукції ресторанного господарства; з основними рецептурами на продукцію ресторанного господарства; виявлення основних показників якості та параметрів контролю за продукцією ресторанного господарства; ознайомлення з основними принципами інформаційного забезпечення процесу обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Формування у студентів системного погляду на технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, компетенції щодо проектування та виробництва продукції, діагностики технологій продукції ЗРГ як цілісних технологічних систем, яка спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів, управління виробничими процесами та якістю кулінарної продукції.

**Основні підходи до вивчення дисципліни**

Вивчення дисципліни грунтується на партнерській співпраці викладача і студента, особистісно-орієнтованому підході до освіти, принципі систематичності та послідовності в освіті, аналітико-синтетичній професійно спрямованій діяльності студента.

1. **Формат курсу**

Комбіноване навчання (очний курс з елементами дистанційного навчання в системі Moodle).

1. **Результати навчання**

**Програмні компетентності навчання:**

* здатність до забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанної сфери.
* застосовувати ефективні методи управління, оцінювати якість та результативність праці персоналу готельно-ресторанного підприємства.
* здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері гостинності;
* здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанній справі;
* здатність орієнтуватися в чинній нормативно-законодавчій базі з питань функціонування закладів готельно-ресторанної сфери;
* аналізувати і прогнозувати потреби населення в готельно-ресторанних послугах;
* здатність надавати науково-обґрунтовані рекомендації та консультаційні послуги представникам готельного та ресторанного бізнесу, розробникам програм, проектів розвитку готельних та ресторанних послуг, представникам органів державної влади та місцевого самоврядування;

**Очікувані результати навчання з дисципліни**

**У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен**

**знати:**

* наукові основи харчування та способи їх застосування в сучасних технологіях продукції ресторанного господарства;
* технологічні закономірності виробництва харчової продукції та формування її асортименту; технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва, поліпшення якості продукції;
* фізико-хімічні, механічні та біохімічні процеси, що обумовлюють формування та моделювання рецептурного складу, технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.

**вміти:**

* застосовувати сучасні досягнення в області харчування, управляти технологічними процесами з урахуванням сучасних вимог галузі ресторанного господарства;
* ефективно організовувати сервісно-виробничий процес створення продукції високої якості з заданими параметрами;
* забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанної сфери;
* планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства;
* розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури напівфабрикатів, готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти;
* впроваджувати сучасні технології виробництва ресторанної продукції на підставі раціонального використання класичної та нової сировини;
* мати навички з технології продукції ресторанного господарства щодо сучасних форм компонування та оформлення готової продукції.

**Обсяг і ознаки курсу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування показників** | **Характеристика навчальної дисципліни** | |
| **денна форма**  **навчання** | **заочна форма**  **навчання** |
| Рік навчання | 1 |  |
| Семестр вивчення | 2 |  |
| Кількість кредитів ЄКТС | 8 |  |
| Загальний обсяг годин | 240 |  |
| Кількість годин навчальних занять | 80 |  |
| Лекційні заняття | 40 |  |
| Практичні заняття | - |  |
| Семінарські заняття | - |  |
| Лабораторні заняття | 40 |  |
| Самостійна та індивідуальна робота | 160 |  |
| Форма підсумкового контролю | іспит |  |

1. **Пререквізити курсу**

Навчальна програма дисципліни передбачає вивчення 8 тем, з які висвітлюються в процесі лекційних занять і 7 тем на лабораторних заняттях. Всі теми вивчаються студентами самостійно і передбачають попереднє оволодіння дисциплінами: технологія продукції ресторанного господарства, організація ресторанного господарства (ОК бакалавр) інноваційні технології у готельному та ресторанному господарстві. Організація навчання передбачає цілеспрямовану самостійну роботу студентів, виконання лаборатоних завдань професійно спрямованого характеру.

1. **Політики курсу**

**ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Змістовий модуль 1 Інновації в ресторанній сфері**

**Тема 1. Сучасні напрями розвитку інноваційних технологій у зак-ладах ресторанного господарства.**

1.1. Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяль-ності. Класифікація інновацій.

1.2. Напрями розвитку іннова-ційних технологій у закладах ресторанного господарства.

1.3. Інноваційні розробки і тенденції на сучасному ринку ресторанного господарства

1.4. Міжнародні конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників.

**Тема 2. Сучасний стан та перспективні напрями розвитку інноваційних технологій продукції ресторанного господарства.**

2.1. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів. Нові напрямки розвитку кулінарного мистецтва (фьюжн, су-вид, моле-кулярна кулінарія, фудпейринг, арт-візаж), використання рослин і комах в світовій кулінарії.

2.2. Сучасні види обладнання зак-ладів ресторанного господарства.

2.3. Альтернативні шляхи впро-вадження інноваційного устатку-вання молекулярної кухні та фьюжн кулінарії.

2.4. Сучасні світові підходи до оформлення кулінарної та кондитерської продукції, вимоги щодо подавання та зберігання готової продукції, правила, які необхідно дотримуватися.

**Тема 3. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства.**

3.1. Використання Free flow, Quick & Casual, кейтеринг, та інших форматів в ресторанному госпо-дарстві.

3.2. Інновації, що використо-вуються під час ресторанного обслуговування споживачів.

3.3. Акції та рекламні прийоми сучасних закладів ресторанного господарства.

**Змістовний модуль 2 Сучасні технології ресторанного виробництва**

**Тема 4. Сучасні технології вироб-ництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з картоплі, овочів, грибів.**

4.1. Значення картоплі, овочів та грибів в раціоні харчування. Характеристика сировини.

4.2. Проблемні ділянки техноло-гічного процесу виробництва виробів з овочів і грибів.

4.3. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва.

4.5. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії. Характеристика кухонних інструментів для нарізування елементів оформлення з овочів та фруктів.

**Тема 5. Сучасні технології вироб-ництва напівфабрикатів, кулінар-них виробів та готових страв з риби та морепродуктів.**

5.1. Значення риби та море-продуктів в раціоні харчування. Характеристика сировини.

5.2. Проблемні ділянки техноло-гічного процесу виробництва кулінарних виробів та страв з риби та морепродуктів.

5.3. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва.

**Тема 6. Сучасні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з птиці та дичини.**

6.1. Значення птиці та дичини в раціоні харчування. Характерис-тика сировини.

6.2.Проблемні ділянки техноло-гічного процесу виробництва страв з птиці і дичини.

6.3. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва.

**Тема 7. Сучасні технології вироб-ництва перших страв.**

7.1. Значення перших страв в раціоні харчування. Відмінні особливості різних видів супів.

7.2. Проблемні ділянки технолог-ічного процесу виробництва.

7.3. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва.

**Тема 8. Сучасні технології виробництва соусів.**

8.1. Значення соусів в харчуванні. Їх класифікація. Відмінні особливості різних видів соусів.

8.2 Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва соусів.

**Рекомендовані джерела:**

**Основна:**

1. Артемова Е.Н. Основи технології продукції громадського харчування: Підручник для студентів вищих навчальних закладів, що навчаються за спеціальністю «Економіка та управління на підприємстві (по галузях)». − 2-е видання, перероблене і доповнене / Е.Н. Артемова. − М.: КНОРУС, 2008. − 336 С.

2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.

3. Закон України «Про інноваційну діяльність» // ( Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2002, N 36, ст.266 ) від 04.07.2002 № 40-IV.

4. Ковальов М.І. Технологія приготування їжі: Підручник -2-е видання, перероблене / М.І. Ковальов, В.А. Кравцова, М.М. Нуткіна. − М.: Амега - Л, 2005 - 356 с.

5. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. − К. : КНТЕУ. 2003. – 321с.

6. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного − К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 718 с.

7. П’ятницька Г. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П’ятницька, Н. П’ятницька. – К. : КондорВиробництво, 2013. – 250 с.

**Додаткова:**

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навч. пос. / В.В. Архипов, Т.В. Іванникова – К: Центр учбової літ. 2008. – 384 с.

2. Бариста. [Електронний ресурс].–Режим доступу: < [WWW.magnatcorp.ru/](http://WWW.magnatcorp.ru/).

3. Ратушний А.С. Технологія продукції громадського харчування: Підручник для студентів вищих навчальних закладів, що навчаються за спеціальністю «Технологія продуктів громадського харчування». - 2-е видання, перероблене. - М.: Світ, 2007.-416 с.

4. Сметанина Т. Л. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие. Часть I Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004. – 118 с.

5.Технологія механічної обробки птиці. Нове в технології виготовлення напівфабрикатів із неї. [Електронний ресурс]. –Режим доступу: < WWW. system4.com.ua/.

6. Шумило Г.І Технологія приготування їжі Навч. посіб. – К.: Кондор, 2008. – 369 с.

7.Яке значення має суп в харчуванні людини – Режим доступу до ресурсу: <http://www.toyhealth.ru/page/jake-znachennja-maye-sup-v-harchuvanni-ljudini>.

8. PR и Ресторан. [Електронний ресурс]. –Режим доступу: < [WWW.arborio.ru/](http://WWW.arborio.ru/)

**Система оцінювання та вимоги**

**Оцінювання.** Поточнеоцінювання здійснюється на підставі якісного аналізу теоретичних знань здобувача вищої освіти, виконання студентом практичних завдань та самостійної роботи. Враховується рівень сформованості програмних компетенцій навчання.

**Поточний контроль** – це оцінювання навчальних досягнень студента (рівень теоретичних знань та практичні навички з тем, включених до змістових модулів) під час проведення аудиторних занять, організації самостійної роботи, на консультаціях (під час відпрацювання пропущених занять чи за бажання підвищити попереднє оцінювання) та активності студента на занятті. Поточний контроль реалізується у формі опитування, виступів на практичних заняттях, експрес-контролю, контролю засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання студентом тощо.

Форми участі студентів у навчальному процесі, які підлягають поточному контролю:

- виступ з основного питання;

- усна доповідь;

- доповнення, запитання до того, хто відповідає,рецензія на виступ;

- участь у дискусіях, інтерактивних формах організації заняття.

- аналіз джерельної та монографічної літератури;

- письмові завдання (тестові, контрольні, творчі роботи, реферати тощо);

- самостійне опрацювання тем;

- підготовка тез, конспектів навчальних або наукових текстів;

- систематичність роботи на лабораторних заняттях, активність.

*Критеріями оцінки є:*

*Усні відповіді:*

* Повнота розкриття питання;
* Логіка викладання, культура мови;
* емоційність та переконаність;
* використання основної та додаткової літератури;
* аналітичні міркування, уміння робити порівняння, висновки;

*виконання письмових завдань:*

* повнота розкриття питання;
* цілісність, системність, логічність, уміння формулювати висновки;
* охайність оформлення письмової роботи.

*виконання лабораторних завдань:*

* самостійність, вирішувати творчі задачі;
* здатність використання теоретичних знань для рішення практичних задач;
* виявляють спроможність діяти в нестандартних умовах, використовуючи придбані знання.
* акуратність в роботі, дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимогог.

**Кількісне оцінювання результатів навчання**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Поточний і модульний контроль (60 балів)** | | | | **Екзамен** | **Сума** |
| **Змістовий модуль 1 (20 б)** | **Змістовий модуль 2 (20 б)** | | **МКР** | **40** | **100** |
| **Поточний контроль** | **Поточний контроль** | **ІНДЗ** |
| **15** | **15** | **5** | **15** |

Максимальний бал оцінки поточної успішності студентів на навчальних заняттях – 12.

Якщо студент не відпрацював пропущені навчальні заняття, не виправив оцінки 0,1,2,3, отримані на навчальних заняттях, не виконав модульної контрольної роботи (МКР), завдання самостійної роботи менше ніж на 60% від максимальної кількості балів, виділених на ці види робіт, він вважається таким, що має академічну заборгованість за результатами поточного контролю.

Пропущені заняття студент має обов’язково відпрацювати. За відпрацьовані лекційні заняття оцінки не ставляться, лабораторні, індивідуальні заняття нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).

Студенту, який не виконав поточних домашніх завдань, не підготувався до навчальних занять, в журнал обліку роботи академічної групи ставиться 0 балів.

Студент, знання, уміння і навички якого на навчальних заняттях за 12-бальною шкалою оцінено від 1 до 3 балів, вважається таким, що недостатньо підготувався до цих занять і має академічну заборгованість за результатами поточного контролю. Поточну заборгованість, пов’язану з непідготовленістю або недостатньою підготовленістю до навчальних занять, студент повинен ліквідувати. За ліквідацію поточної заборгованості нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).

**Модульна контрольна робота (*15 балів*)**

МКР передбачає теоретичні питання з дисципліни «Сучасні технології виробництва харчової продукції», практичні завдання, тести, проблемні ситуації і задачі. МКР включає виконання 3 теоретичних завдань, правильна відповідь на кожне з яких оцінюється в 5 балів.

Мета її написання – виявити рівень теоретичних знань та практичних умінь і навичок студентів з дисципліни«Сучасні технології виробництва харчової продукції», рівень професійного мисленняздобувачів, сформованість у них професійно-ціннісних орієнтацій, творчість і самостійність у виконанні.

Модульна контрольна робота виконується у письмовій формі. До її написання допускаються всі студенти. Позитивну оцінку за МКР не рекомендується покращувати. Невиконання МКР оцінюється 0 балів.

Студенти, які за результатами виконання МКР отримали рейтинговий бал менший 60% від максимальної кількості балів, виділених на цей вид роботи, а також ті, що не з’явилися для її виконання або не виконали її завдань, вважаються такими, що мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, ліквідація якої є обов’язковою.

**Іспит** (40 балів)

Якщо студент виконав всі завдання практичних занять, звітував на консультаціях чи заняттях про результати самостійної роботи, написав модульну контрольну роботу, то він одержує відповідні бали за перераховані види роботи і допускається до здачі іспиту. Іспит проводиться згідно графіку.

Таблиця відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рейтингова оцінка з кредитного модуля** | **Оцінка за шкалою ЕСТS** | **Рекомендовані системою ЕСТS статистичні значення (у %)** | **Екзаменаційна оцінка за національною шкалою** | **Національна залікова оцінка** |
| 90-100 і більше | А (відмінно) | 10 | відмінно | зараховано |
| 82-89 | В (дуже добре) | 25 | добре |
| 75-81 | С (добре) | 30 |
| 67-74 | D (задовільно) | 25 | задовільно |
| 60-66 | Е (достатньо) | 10 |
| 35-59 | FX (незадовільно з можливістю повторного складання) |  | незадовільно | не зараховано |
| 34 і менше | F (незадовільно з обо­в’язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля) |  |

**Вивчення дисципліни передбачає академічну доброчесність студента, вміння бути самостійним, незалежним, креативним при виконанні самостійних завдань.**